



OCEANICO MATANZAS

NUESTRA CARTA

ENTRADAS

TÁRTARO DE ATÚN Atún en brunoise en salsa de soya y sésamo.	\$10.990
PULPO AL OLIVO Pulpo en salsa al olivo con cebolla en corte pluma y cilantro.	\$10.990
 CEVICHE DE PESCADO Cubos de Atún (160gr), cilantro y rocoto.	\$10.490
 CEVICHE DE CHAMPIÑÓN Champiñón al estilo oceanico, cebolla y cilantro.	\$9.000
 CEVICHE MIXTO INDIVIDUAL Cubos de Atún (160gr), camarones y anillas de calamar con cebolla, cilantro y rocoto.	\$12.490
ENSALADA DEL DÍA Tomate en gajos, palta, choclo peruano, lechugas hidropónicas y pepino.	\$8.390
 MIX EMPANADAS OCEÁNICO (4 UNI) Mix de empanadas fritas rellenas de aji de gallina y lomo saltado con mix de pimentones.	\$7.990




FONDOS

 AJÍ DE GALLINA Pechuga de pollo en salsa de aji amarillo con un toque de queso parmesano.	\$10.990
 ARROZ CHAUFA MAR Y TIERRA Pollo, camarones, longanilla salteados con mix pimentón, huevo, cebollín y arroz.	\$10.780
 PASTA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO Spagetti en salsa huancaína acompañadas de Lomo cortado en cubos flambeado con mix de pimentones, cebolla y cebollín.	\$13.490
 LOMO SALTADO Lomo saltado en cubos flambeado con mix de pimentones, cebolla y cebollín. Acompañado de arroz pilaf y papas rústicas.	\$13.490
 PASTAS VEGETARIANAS Spagetti saltado con mix de pimentones, cebolla, cebollín y tomate. Acompañado de palta grillada con un toque de sésamo tostado.	\$10.780
 PESCADO A LO MACHO Lomo de reineta apanado en panko con camarón y calamar en salsa de aji amarillo acompañado de arroz pilaf.	\$13.990
 PULPO GRILLADO Pulpo grille acompañado de papas rústicas, anillas de calamar y un toque de salsa al olivo de la casa.	\$15.590
POLLO Y CAMARÓN SALTADO Pechuga de pollo cortado en cubos y camarones flambeados con mix de pimentones, cebolla y cebollín. Acompañado de arroz pilaf y papas rústicas.	\$11.990
 PASTAS CON MARISCOS Spagetti con salsa de aji amarillo, camarones y anillas de calamar.	\$10.780
CHUPE DE MARISCOS Camarones, calamar, choritos y jaiba preparados con nuestra receta al estilo oceanico	\$13.990
CALDILLO DE CONGRIO Medallón de congrio preparado en base a sabores de la casa, acompañado de camarón, trocitos de pulpo, papas y sofrito de verduras.	\$16.490
MENÚ NIÑO FISH & CHIPS Opción pescado o pollo apanado	\$8.990

DISPONIBLES DESDE LAS 18HRS EN ADELANTE

TABLA OCEÁNICO Ajís amarillos apanados rellenos de lomo saltado + ceviche de la casa con una emulsión estable de aji amarillo con camarones apanados + calamares apanados en vino y salsas de la casa.	\$18.490
SANGUCHES + CHIPS DE CAMOTE O PAPAS FRITAS	
LA MORENA Pan negro, hamburguesa de carne, cheddar, tocino crocante, aros de cebolla, pepinillos, salsa de la casa.	\$9.790
LA GRANJERA Pollo frito, palta grillada, salteado de champiñones con cebolla y cebollín, salsa teriyaki y un toque picante	\$9.790
LA REINA Pescado frito, salsa criolla, emulsionado de vinagreta	\$9.790
 LA SIRENA Pan de betarraga, champiñón apanado en quinoa, tartar de palta, aros de cebolla y salsa de pimentón.	\$9.790

PARA COMPARTIR 2 PERSONAS

 CEVICHE DE ATÚN Cubos de atún (320gr) con cebolla y cilantro y rocoto marinado en leche de tigre.	\$19.490
 CEVICHE MIXTO Cubos de atún (320gr) camarones y anillas de calamar con cebolla, cilantro y rocoto.	\$22.990
FISH & CHIPS Filetillos de reineta apanados en panko acompañado de papas rústicas	\$13.780
 MIX EMPANADAS OCEÁNICO (8 UNI) Mix de empanadas fritas rellenas de aji de gallina y lomo saltado con mix de pimentones.	\$14.990

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO INDIVIDUAL Manjar blanco con cobertura de merengue italiano.	\$3.780
TORTA PANQUEQUE CHOCOLATE Trozo	\$5.000
CRÈME BRÛLÉE	\$5.000
MANJARATE	\$4.500
TORTA CROCANTE MANJAR NUEZ Trozo - Disponible según Stock	\$5.000

BEBESTIBLES

CAFÉ AMERICANO	\$2.500
CAFÉ ESPRESSO	\$2.500
TETERITA	\$2.500
AGUA CON GAS 500CC	\$1.990
AGUA SIN GAS 500CC	\$1.990
BEBIDA LATA	\$2.990
GINGER BEER DE LA CASA	\$3.990
JUGO DE MANGO, MARACUYÁ O FRUTILLA	\$3.690
KOMBUCHA TUMANBUCHA 330CC	\$4.000
LIMONADA	\$3.790
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$3.940
LIMONADA MANGO / MARACUYA / FRUTOS ROJOS	\$3.940

MOCKTAILS

LIMONADA GINGER BEER	\$4.990
TURMERIC LEMONADE	\$4.990
GINGER PARTY	\$4.990
MOJITO SIN ALCOHOL	\$4.990
MOSCOW MULE SIN ALCOHOL	\$4.990

SHOTS

JAGER, FIREBALL, TEQUILA	\$3.590
--------------------------	---------

CERVEZAS

SHOP RURAL PREGUNTA POR VARIEDAD 500 CC	\$4.990
VIEJO LOBO BOTELLÍN 375 CC	\$4.990
KUNSTMANN SIN ALCOHOL BOTELLÍN 330 CC	\$3.490

COCKTAILS

MOJITO	\$5.490
APEROL	\$5.490
CAMPARI	\$5.490
FERNET	\$5.290
GIN	\$5.490
RAMAZOTTI	\$5.490
VODKA	\$5.490
JACK DANIELS	\$5.700
MOSCOW MULE	\$5.590
NEGRONI	\$5.590
TOM COLLINS	\$5.190
TURMERIC MOSCOW MULE	\$5.590
PISCOLA	\$4.700
RON COLA	\$4.700
WHISCOLA	\$5.490
PIÑA COLADA	\$5.490

BOTELLA DE VINO





COPA DE VINO	\$3.990
CABERNET SAUVIGNON SECRETO VIU MANENT	\$15.990
CARMENERE SECRETO VIU MANENT	\$15.990
PINOT NOIR SECRETO VIU MANENT	\$15.990
SAUVIGNON BLANC SECRETO VIU MANENT	\$15.990
ESPUMANTES PREGUNTAR A NUESTRO BARMAN	

SOUR VARIEDADES

PISCO PERUANO TABERNERO, JUGO DE LIMÓN SUTIL, GOMA Y TOQUES DE JENGIBRE. HECHOS POR LA CASA.

PISCO SOUR CATEDRAL	\$6.990
PISCO SOUR	\$5.490
BOTELLA SOUR 1 LT SÓLO DELIVERY O PARA LLEVAR	\$14.990

CLÁSICO / MANGO O MARACUYÁ / CHARDONNAY / AMARETTO

 POCO PICANTE	 PLATO VEGETARIANO
 PICANTE	 PLATO VEGANO